Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

E.1 - Pratique professionnelle, sous-épreuve U.11

Session 2006 • Code sujet : **Sujet n° 4** • Durée : **7 heures : partie écrite 2 h 30, partie pratique 4 h 30** • Coefficient : **8**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Conception et organisation de la production** (4 questions) — **Page 3**
2. **Organisation, réalisation et présentation de la production** (3 questions) — **Page 8**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2006/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006 - 3-Sujet.pdf

1. Conception et organisation de la production

À partir des techniques imposées, du panier de denrées et des horaires d'envoi, le candidat conçoit trois plats : une aumônière de fruits de mer pour 6 personnes, un poulet sauté pour 4 personnes et un entremets aux deux chocolats pour 8 personnes. Il rédige les fiches techniques et planifie son travail ainsi que celui du commis.

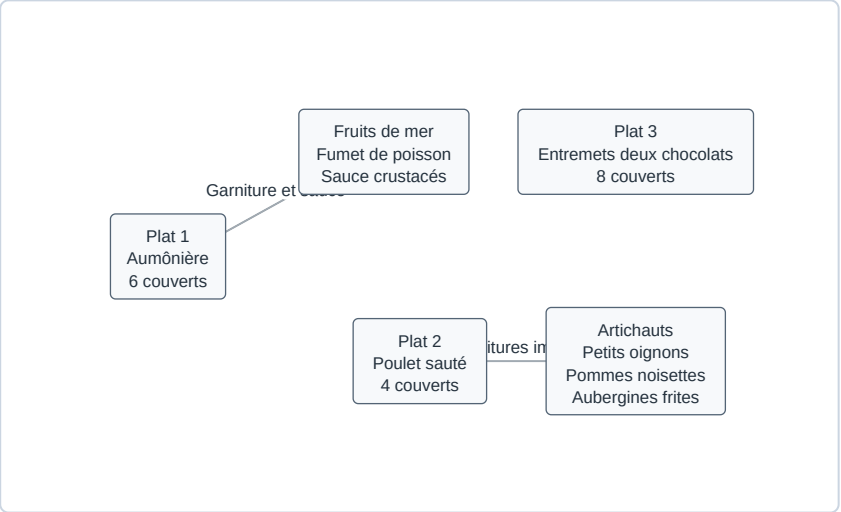
Conception du sujet

Question 1. Concevoir et proposer une production de trois plats pour les nombres de personnes indiqués, en faisant preuve de créativité et en utilisant un maximum de denrées du panier, tout en respectant les techniques imposées de l'annexe 1.

La proposition respecte les techniques imposées et les couverts. Le premier plat valorise les produits de la mer avec une crêpe fine, un fumet de poisson et une sauce crustacés. Le poulet sauté est accompagné des quatre garnitures demandées. L'entremets associe les deux chocolats en couches et utilise la génoise fournie, le pralin et le cacao du panier. Les préparations sont présentées à l'assiette, sauf l'entremets, dressé au plat.

- **Plat 1, 6 personnes :** aumônières de fruits de mer, sauce crustacés.
- **Plat 2, 4 personnes :** poulet sauté, artichauts, petits oignons, pommes noisettes et aubergines frites.
- **Plat 3, 8 personnes :** entremets aux chocolats noir et blanc, génoise, pralin et cacao.

Production proposée, trois plats



Menu conforme aux techniques imposées, aux couverts et au panier.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aumônières de fruits de mer ; poulet sauté et ses quatre garnitures ; entremets aux deux chocolats, génoise et pralin.

Rédaction des fiches techniques

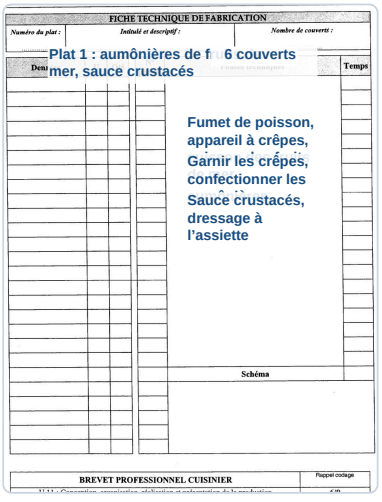
Question 2. Rédiger les trois fiches techniques de fabrication A, B et C. Ajouter un résumé des conceptions sous forme d'argumentation commerciale ainsi que les températures et les temps de cuisson des productions.

Les quantités proposées ci-dessous restent dans les disponibilités du panier. Elles constituent une répartition de fabrication à ajuster aux grammages d'assemblage fournis en cuisine. Les températures et durées sont des repères : contrôler la cuisson et la tenue des préparations. La génoise étant fournie, l'entremets ne nécessite pas de cuisson au four.

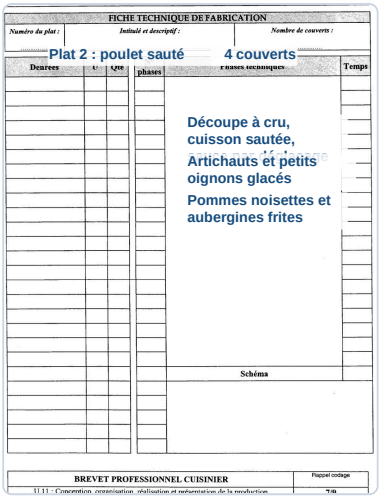
Fiche	Denrées et quantités proposées	Phases, temps et températures
A, plat 1, 6 couverts	Moules 400 g ; cabillaud 200 g ; cocktail de fruits de mer 150 g ; crevettes bouquet 12 ; langoustines 8 ; arêtes 300 g ; fumet de crustacés 100 g ; farine 200 g ; œufs 2 ; lait 250 ml ; beurre 40 g ; crème 150 ml ; vin blanc 100 ml ; cognac 20 ml.	Réaliser le fumet de poisson et l'appareil à crêpes ; cuire les crêpes et les fruits de mer séparément ; préparer la sauce crustacés, garnir et fermer les aumônières. Crêpes à la poêle chaude ; cuisson des fruits de mer quelques minutes, selon leur taille. Dresser à l'assiette.
B, plat 2, 4 couverts	Poulet PAC 1,4 kg ; fonds d'artichaut 4 ; oignons grelots 100 g ; aubergines 300 g ; pommes de terre Bintje : lot fourni ; poitrine fumée 100 g ; champignons 150 g ; fond brun lié 100 g ; concentré de tomates 40 g ; vin blanc 200 ml ; huile de tournesol pour friture.	Découper la volaille à cru, colorer les morceaux et réaliser la cuisson sautée à couvert, environ 35 à 45 min à feu doux. Vérifier la cuisson à cœur. Réaliser la sauce par déglaçage. Glacer les artichauts et oignons ; façonner et frire les pommes noisettes et les aubergines. Dresser à l'assiette.
C, plat 3, 8 couverts	Génoise fournie 1 ; couverture noire 300 g ; couverture blanche 100 g ; crème 300 ml ; beurre 100 g ; œufs 8 ; gelée bavaroise 30 g ; pralin 100 g ; cacao amer 100 g ; sucre en poudre 300 g ; rhum 50 ml.	Préparer deux appareils au chocolat, monter les couches dans un cercle chemisé de rhodoïd et réserver au froid au moins 3 h. Imbiber la génoise avec un sirop au rhum. Démouler, décorer de cacao et de pralin, puis dresser au plat.

Argumentation commerciale : trois propositions complémentaires, mettant en valeur les produits de la mer, une garniture variée et un dessert aux deux chocolats.

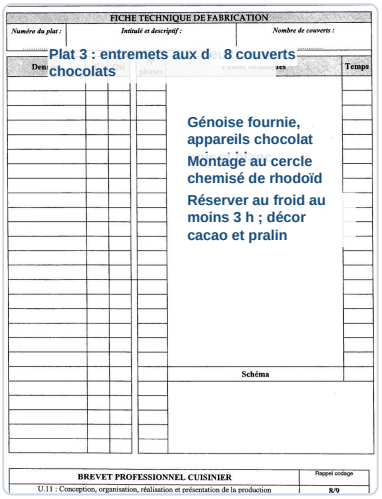
Fiche A, proposition à reporter



Fiche B, proposition à reporter



Fiche C, proposition à reporter



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fiches A, B et C pour 6, 4 et 8 couverts, avec techniques imposées, cuissons et dressages précisés.

Organisation du travail

Question 3. Organiser le travail du candidat et celui du commis en précisant les techniques imposées au candidat, puis compléter le document 9/9 « Organisation du travail » à l'aide des codes d'identification prévus.

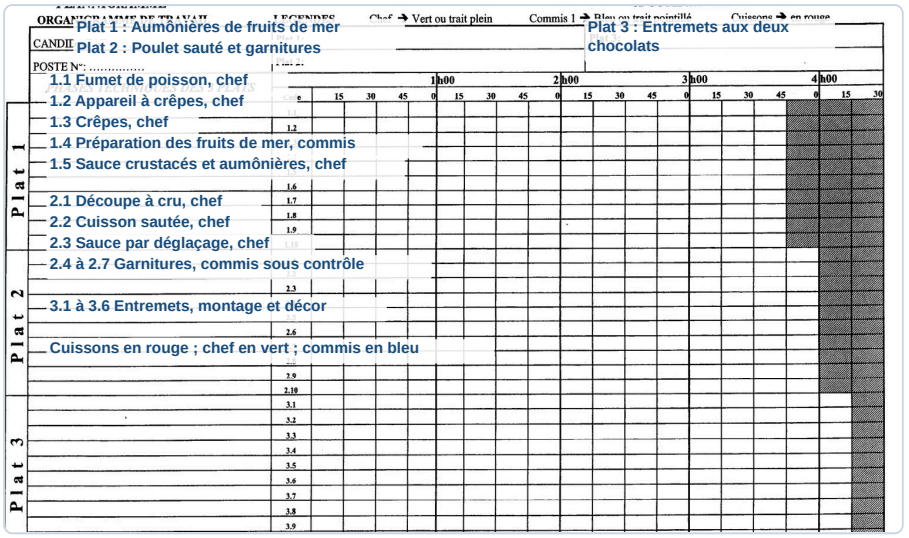
Le candidat exécute les techniques imposées : fumet de poisson, appareil à crêpes et aumônières, découpe à cru du poulet, cuisson sautée et sauce par déglaçage. Le commis prend en charge les préparations préliminaires et les tâches simples. Le candidat explique, démontre et contrôle ; les règles d'hygiène, le rangement et le nettoyage sont suivis tout au long du travail.

1. **13 h 15 à 14 h 15 :** lancer le fumet et préparer les éléments de l'entremets ; le commis lave et prépare les garnitures.
2. **14 h 15 à 15 h 15 :** monter l'entremets et le réserver au froid ; réaliser les crêpes et préparer les fruits de mer.
3. **15 h 15 à 16 h 30 :** découper et cuire le poulet ; terminer les garnitures et la sauce.

4. **16 h 30 à 17 h 15 :** cuire et assembler les aumônières, finir les dressages selon les envois.

Prévoir la remise en état de 17 h 15 à 17 h 30.

Plannigramme, intitulés des phases à reporter



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le candidat réalise les techniques imposées ; le commis assure les préparations préliminaires et les tâches simples. Remise en état : 17 h 15 à 17 h 30.

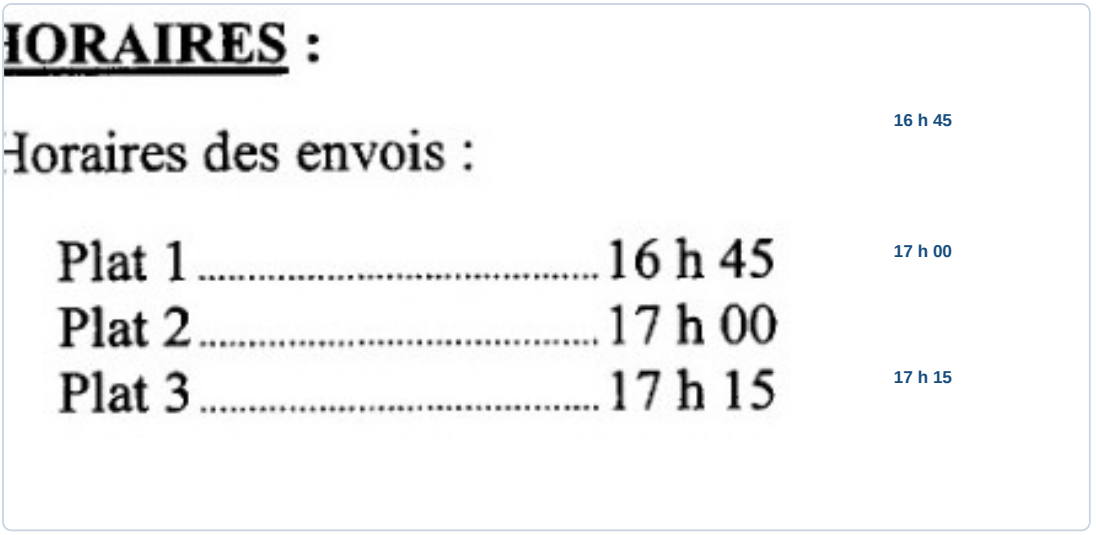
Horaires d'envoi

Question 4. Intégrer dans l'organisation les horaires d'envoi suivants : plat 1 à 16 h 45, plat 2 à 17 h 00 et plat 3 à 17 h 15.

Respecter l'ordre des envois et terminer chaque plat au plus près de son départ. Dresser les deux préparations salées à l'assiette ; dresser l'entremets au plat après démoulage et décor. Le refroidissement de l'entremets est anticipé pendant la production. La remise en état commence à 17 h 15 et l'épreuve s'achève à 17 h 30.

Plat	Envoi	Finition
1, aumônières de fruits de mer	16 h 45	Cuire la garniture, fermer les crêpes, napper et dresser à l'assiette.
2, poulet sauté	17 h 00	Contrôler la cuisson, finir la sauce et les garnitures, dresser à l'assiette.
3, entremets aux deux chocolats	17 h 15	Démouler, décorer et dresser au plat.

Horaires d'envoi du sujet



HORAIRES :

Horaires des envois :

Plat 1 ..... 16 h 45

Plat 2 ..... 17 h 00

Plat 3 ..... 17 h 15

16 h 45

17 h 00

17 h 15

✓ RÉPONSE À RETENIR

Plat 1 : 16 h 45 ; plat 2 : 17 h 00 ; plat 3 : 17 h 15.

2. Organisation, réalisation et présentation de la production

Le candidat réalise et présente les trois plats avec l'aide d'un commis, selon les techniques, les modes de dressage et les horaires d'envoi du sujet. L'évaluation porte également sur la conduite du commis, la méthode de travail, l'hygiène, la sécurité, l'utilisation des moyens et la remise en état.

Organisation de la production

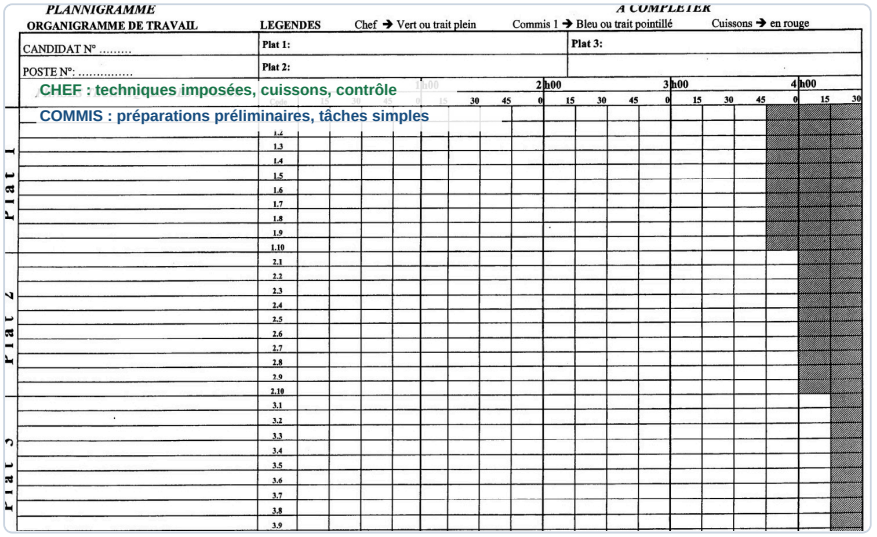
Question 1. Organiser son travail et celui du commis pour produire et distribuer ou conditionner la production. Conduire le commis par l'explication, la démonstration et le contrôle, travailler avec méthode, respecter l'hygiène et la sécurité et utiliser rationnellement les moyens disponibles.

À 13 h, répartir les tâches avec le commis et expliquer les consignes. Le chef prend en charge les techniques imposées, les cuissons et les contrôles ; le commis réalise les préparations préliminaires et les tâches simples, sous supervision. Planifier les étapes à rebours des envois : 16 h 45, 17 h et 17 h 15.

Maintenir les denrées au froid, séparer les produits crus des préparations prêtes à servir et nettoyer au fur et à mesure.

- Donner la consigne, montrer le geste, puis contrôler le résultat.
- Économiser matériel et denrées, limiter les déplacements et évacuer les déchets.

Répartition des tâches sur le planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Chef : techniques imposées, cuissons et contrôles. Commis : préparations préliminaires et tâches simples. Travail planifié selon les trois envois, dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.

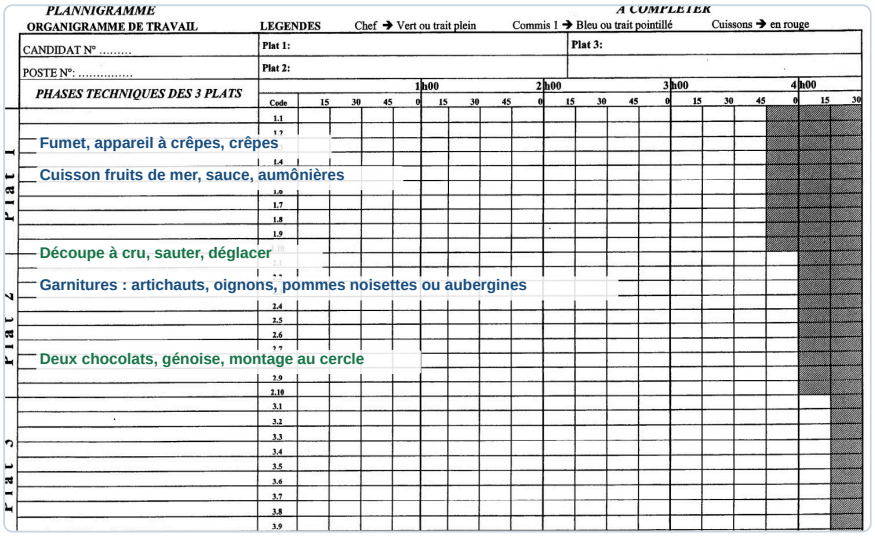
Réalisation des trois plats

Question 2. Mettre en œuvre les techniques imposées : réaliser un appareil à crêpes, confectionner les aumônières et réaliser un fumet de poisson ; découper la volaille à cru, réaliser une cuisson sautée et une sauce par déglaçage. Pour le poulet, concevoir des garnitures à base d'artichauts, de petits oignons, de pommes noisettes et/ou d'aubergines frites. Concevoir librement l'entremets aux deux chocolats, dont la génoise est fournie, et confier au commis les préparations préliminaires et techniques simples.

1. **Aumônières, 6 personnes :** réaliser le fumet avec les arêtes et le bouquet garni, préparer l'appareil à crêpes et cuire les crêpes. Cuire les fruits de mer, préparer la sauce crustacés, garnir et façonner les aumônières.
2. **Poulet sauté, 4 personnes :** découper le poulet à cru, colorer et cuire les morceaux par sautage, puis déglacer pour réaliser la sauce. Préparer les fonds d'artichaut et les petits oignons, avec pommes noisettes ou aubergines frites.
3. **Entremets, 8 personnes :** monter deux préparations au chocolat noir et blanc autour de la génoise fournie, dans le cercle chemisé de rhodoïd, puis réserver au froid.

Confier au commis les lavages, pesées et préparations simples ; contrôler les cuissons et la propreté du poste.

Phases techniques à reporter au planigramme



✓ RÉPONSE À RETENIR

Aumônières de fruits de mer, poulet sauté avec garnitures, entremets aux deux chocolats.

Présentation et remise en état

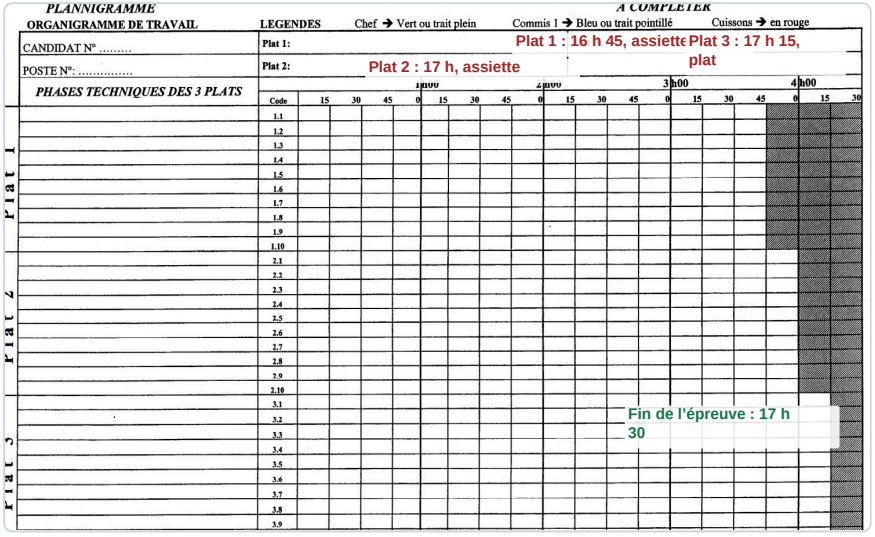
Question 3. Présenter la production en respectant les modes de dressage indiqués, les horaires d'envoi et les contraintes fixées par les examinateurs. Avec le commis, assurer la tenue et la remise en état du poste de travail, du matériel et des locaux annexes à la cuisine.

Respecter le mode de dressage et l'heure d'envoi de chaque plat. Vérifier juste avant le départ la cuisson, la température adaptée au produit, la netteté du dressage et la propreté du plat ou de l'assiette.

Production	Envoi	Dressage
Aumônières de fruits de mer	16 h 45	À l'assiette
Poulet sauté	17 h 00	À l'assiette
Entremets aux deux chocolats	17 h 15	Au plat

Avec le commis, assurer la tenue du poste et remettre en état le matériel et les locaux annexes. Commencer le nettoyage sans retarder les envois, puis terminer le rangement au plus tard à 17 h 30.

Horaires d'envoi et dressages à inscrire



✓ RÉPONSE À RETENIR

Aumônières à 16 h 45 et poulet à 17 h, à l'assiette ; entremets à 17 h 15, au plat. Remise en état terminée à 17 h 30.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E.1, sous-épreuve U.11 du BP Cuisinier, session 2006, sujet n° 4, dure 7 heures et a le coefficient 8. Elle comprend 2 h 30 d'écrit et 4 h 30 de pratique. Le candidat conçoit et réalise trois plats : aumônières de fruits de mer, poulet sauté et entremets aux deux chocolats, en mobilisant techniques culinaires, organisation, travail d'équipe et présentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les aumônières imposent un appareil à crêpes, leur confection et un fumet de poisson ; cuisson des fruits de mer et sauce crustacés relèvent de la créativité.
- Le poulet impose une découpe à cru, une cuisson sautée et une sauce par déglaçage ; les garnitures s'appuient sur les éléments prévus à l'annexe 1.
- L'entremets aux deux chocolats est de conception libre, avec génoise fournie, montage et décor libres ; il est dressé au plat.
- Les envois sont fixés à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la remise en état se déroule jusqu'à la fin de l'épreuve à 17 h 30.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les nombres de couverts : 6 pour le premier plat, 4 pour le deuxième et 8 pour le dessert, en utilisant un maximum de denrées du panier.
- Renseigner les fiches A, B et C avec denrées, quantités, phases techniques, temps, descriptif, argumentation commerciale et données de cuisson.
- Planifier les tâches du chef et du commis avec les codes et légendes du planigramme, en faisant apparaître les cuissons et les horaires d'envoi.
- Respecter les dressages à l'assiette ou au plat, l'hygiène et la sécurité, puis prévoir la remise en état du poste, du matériel et des locaux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Que faut-il renseigner dans les fiches techniques ?

Pour chaque plat, indiquez l'intitulé, le descriptif, le nombre de couverts, les denrées et leurs quantités, les phases techniques et les temps. Ajoutez le résumé commercial demandé ainsi que les températures et temps de cuisson.

Q : Quelles techniques sont obligatoires pour les plats salés ?

Pour les aumônières, réalisez un appareil à crêpes, confectionnez les aumônières et préparez un fumet de poisson. Pour le poulet, découpez la volaille à cru, réalisez une cuisson sautée et une sauce par déglaçage.

Q : Quels horaires faut-il respecter pendant la production ?

La prise de contact avec le commis a lieu à 13 h 00 et la production commence à 13 h 15. Les envois sont prévus à 16 h 45, 17 h 00 et 17 h 15 ; la remise en état précède la fin à 17 h 30.

Q : Comment le sujet répartit-il les coefficients de notation ?

La partie écrite de conception et d'organisation a le coefficient 2. En pratique, l'organisation a le coefficient 1 et la réalisation-présentation le coefficient 5, réparti entre réalisation, coefficient 3, et présentation, coefficient 2.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production/2006/BP Cuisine - U11 - Conception, organisation, réalisation et présentation de la production - Session 2006 - 3-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.